

МО «Всеволожский муниципальный район»
Ленинградской области
Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное
учреждение
«Детский сад комбинированного вида №61»
Медвежий Стан

ПРИКАЗ
по основной деятельности

31.08.2023г.
г. Мурино

№144

**«Об организации питания
в 2023-2024 учебном году»**

В целях соблюдения постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 16 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 « Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Приказываю:

- 1 Организовать питание детей в учреждении в 2023-2024 учебном году с учётом режима их пребывания в ДОУ – 12 часов – 5-ти разовое горячее питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин) и в соответствии с «Примерным циклическим десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 7 лет, посещающих с 12-часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения»,
2. Питание воспитанников производить в групповых помещениях согласно графику (см. приложение № 1).
3. Контроль за организацией питания детей и сотрудников возложить на руководителей структурных подразделений Шуматову Е. В., Леонтьеву О. В., Караулову Е. Е., Сороку А. Н., Демидову Н. Г.
4. Для обеспечения качественного питания воспитанников: руководителям структурных подразделений Шуматовой Е. В., Леонтьевой О. В., Карауловой Е. Е., Сороке А. Н., Демидовой Н. Г.

- ежедневно осуществлять контроль за:

- ❖ наличием проб;
- ❖ санитарным состоянием пищеблока;
- ❖ наличием контрольной порции;

- ❖ полнотой закладки продуктов;
- ❖ выходом порции в соответствии с меню-требованием;
- осуществлять контроль за качеством поступающих продуктов, за сроком их реализации;

Помощникам воспитателя:

- соблюдать график питания детей;
- строго выполнять временной промежуток питания;
- соблюдать сервировку стола, чистоту детской посуды;
- соблюдать соответствие порции, выдаваемой ребёнку, контрольной порции, выставленной на пищеблоке.

Воспитателям:

- обеспечить правильную организацию питания детей в группе, воспитание культуры еды и поведения за столом.

4. В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в ДООУ:

4.1. На каждом структурном подразделении утвердить состав бракеражной комиссии:

4.2. Утвердить план работы комиссии на 2023-2024 учебный год в срок до 31.08.2023 г.

4.3. Членам комиссии ежедневно заносить в бракеражный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

4.4. Бракеражной комиссии ежеквартально представлять заведующему отчет о результатах проведенной работы.

4.5. Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии ДООУ, утвержденным заведующим ДООУ

5. Ответственным производить проверку закладки продуктов в соответствии с меню-требованием ежедневно согласно графику составленному на каждом структурном подразделении. Результат контроля отражать в тетради «Контроль закладки продуктов» (см. приложение № 2).

6. Ответственным за питание:

6.1. Осуществить контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил

6.2. Проводить информирования сотрудников пищеблока о соблюдении профилактических мер по предотвращению распространения новой коронавирусной инфекции, а также правил личной и общественной гигиены.

7. Всем работникам пищеблока:

- ежедневно проводить термометрию тела работников при входе в образовательное учреждение и в течение рабочего дня (по показаниям) с применением приборов для измерения температуры тела бесконтактными способами с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и (или) с признаками инфекционного заболевания, с занесением данных по контролю температуры и иных сведений о состоянии здоровья сотрудников, свидетельствующих о возможности или невозможности выполнения работником трудовых функций, в «Журнал термометрии

- сотрудников пищеблока» с целью предотвращения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19);
- пользоваться масками (исходя из продолжительности смены и смены одноразовых масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, перчатками, кожными антисептиками для обработки рук;
 - обрабатывать технологическое оборудование, инвентарь, рабочие поверхности дезинфицирующими средствами;
 - обеспечить проветривание и обеззараживание воздуха в помещениях пищеблока детского сада рециркуляторами воздуха;
 - проводить дезинфекцию столовой посуды после каждого приема пищи сотрудников, согласно требованиям Роспотребнадзора.
8. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий ДОУ

Н. В. Красильникова

График питания воспитанников

питания воспитанников в Возрастная группа	Завтрак	2-й завтрак	Обед	Полдник
Первая младшая группа	8.00 – 8.20	10.00 – 10.20	11.45 – 12.20	15.15 – 15.25
Вторая младшая группа	8.20 – 8.55	9.40 – 9.55	12.20 – 12.50	15.25 – 15.50
Средняя группа	8.25 – 8.55	9.40 – 9.55	12.30 – 13.00	15.25 – 15.50
Старшая группа	8.30 – 8.55	10.10 – 10.20	12.40 – 13.10	15.25 – 15.40
Подготовительная к школе группа	8.30 – 8.50	10.10 – 10.20	12.45 – 13.15	15.25 – 15.40

Тетрадь контроля закладки продуктов

контроля закладки продуктов Дата	Проверяющий Объект проверки	Наименование продуктов	Количество продукта (кг.)
по меню		в наличии	
ОБРАЗЕЦ			
21.01.2022	Шуматова Е. В. Запеканка творожная	Творог Яйцо Мука Масло сливочное Молоко Все продукты взвешены и заложены в котел полностью в моём присутствии. (подпись)	5,0 13 0,750 0,150 11,0
			5,0 13 0,750 0,150 11,0